





Cover Picture

LE PERIGORD, FRANCE

Le Périgord



Le Joyau du Bas-Limeusin

Le ai la montegne vacheve.

Tet un bijan dans un éven
Apparait comme dans un réve

Le joyau du Bas-Limousin

Cest Donzenne cité ancienne
Un beau flacoro du Bya Veri.

Du Bas-baye couvrant la plaine

Il règne un un anniver

Il roux beau pays mouille d'eau vine
Les warces y chantent dans les pris
Mourant dans l'onde figuive

De soc colier raiseaux argentis

Orné de su verte parure

Comme endorai ur son cotean

Ce paradas de la mature

Cent mon pays et d'est beau

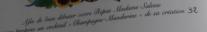
A. S.

one Lalesse, Jean-Louis Nouchet son chef rus proposent une étape Gastronomique









uilleté de turbot au coulis de crustacés 🎉 🛵 Terrine de loup de mer au beurre de Noilly Re k Escalope de truite de mer à l'oscille 5%

Les produits du terroir

Hes produits du terroir

Magret de canard aux giroles et au poivre doux 48 filet de bæyf grilk beurre persillé 58; et de canard au jus de truffes et ses feuillettes au foie grass Brochette d'onglet de bæyf aux pistous et au thym Sc. Guisse de canard confite aux cèpes persilles 40 Fournedos sauté aux morilles 45 Emincé de voau au volouté de cipes 50 Fricassée de cipes persilles 58;

Des fremages assertis Le Letu Rocamadour rôti aux lardons frits X: Le plateau de fromages X:

Lour terminer agréablement votre repas sous vous proposons notre choix de desserts





Notre Menu Fouristique « Autour de l'Oie » 200 fix



Salade tiède de canard grillé à l'émincé de foie gras

de

Chausson de canette au coulis de truffes

do

Letit Rocamadour rôti aux lardons frits

de

Coupe glacée Limousin Lérigord et Quercy



THE REAL PROPERTY.



Menuis du jour Telm Cafasibiau Pimeau au Fischiment de Privités

18 Francs

Se Plat du jour Fromoiges Se Plat The jour 35°; With the Be

Notre Menu gastronomique 130 Francs

Le foie gras fait à la Maison aux lardons de canards fumés Salade tiède d'aiguillettes de canard au poivre doux et aux noix L'assiètte d'anguille de saumon et de truite fumés aux œufs de lump



Guisse de canard confite aux cèpes persillés Magret de canard aux girolles et au poivre doux Tournedos sauté aux morilles



~ 25 m Les fromages



Notre choix de desserts





Betite salade de ris de veau à l'émincée de foie gras

Escalope de truite de mer à l'oseille

Sorbet pamplemousse à la mandarine impériale

Filet de canard au jus de truffes et ses bouchées au foie de canard

Letit Rocamadour rôti aux lardons frits

L'assiette de fruits glacés au coulis de fraises

Mignardises

THE REAL PROPERTY.









































































